Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75J5540RS



Spis treści

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

⚠ PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ważne środki bezpieczeństwa

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.
Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.



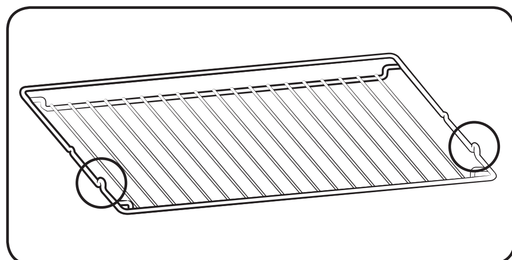
Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.



Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

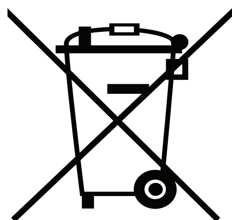
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Montaż

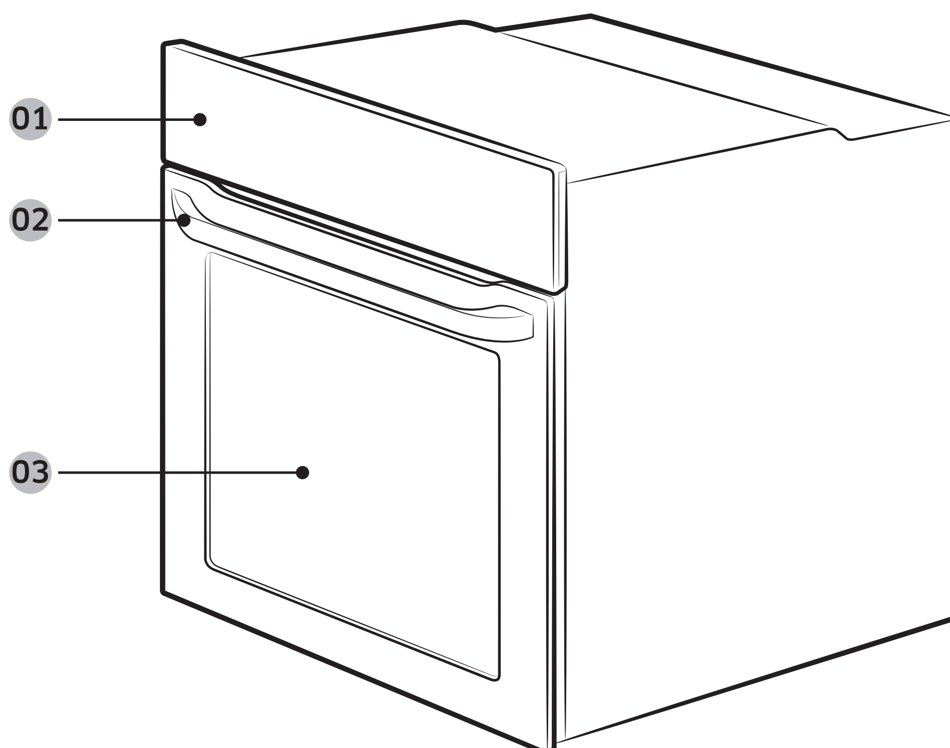
⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

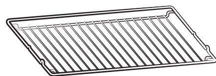
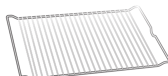
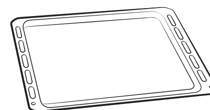
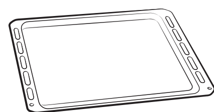
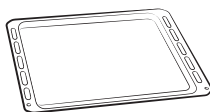
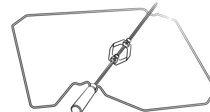
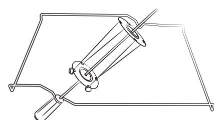
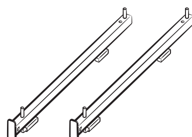
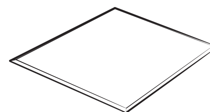
Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek **03** Drzwiczki

Akcesoria

Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.

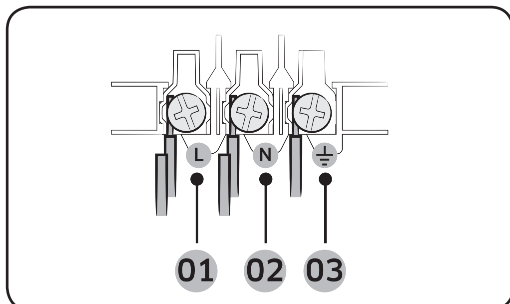
		
Druciana podstawka	Wkładana taca druciana *	Blacha do pieczenia *
		
Blacha uniwersalna *	Głęboka blacha *	Rożen *
		
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	Prowadnica teleskopowa *	Separator

 **UWAGA**

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Montaż

Zasilanie



01 BRĄZOWY lub CZARNY
02 NIEBIESKI lub BIAŁY
03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie znajdującej się na piekarniku. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

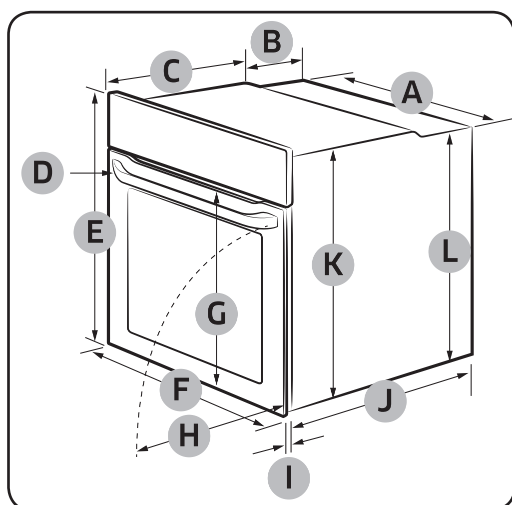
⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

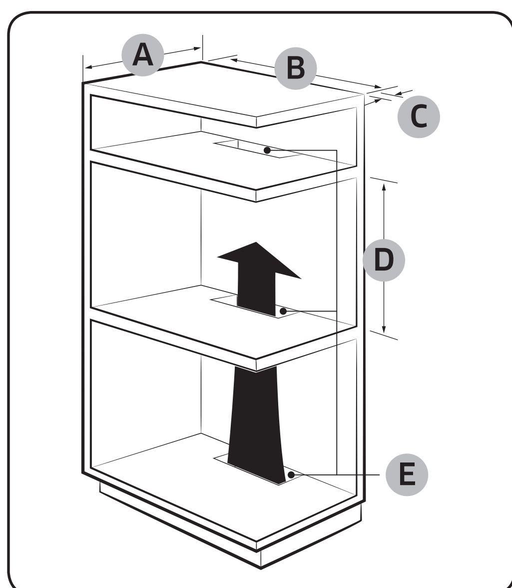
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające meble – do 75°C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**P**	550



Szafka do zabudowy (mm)

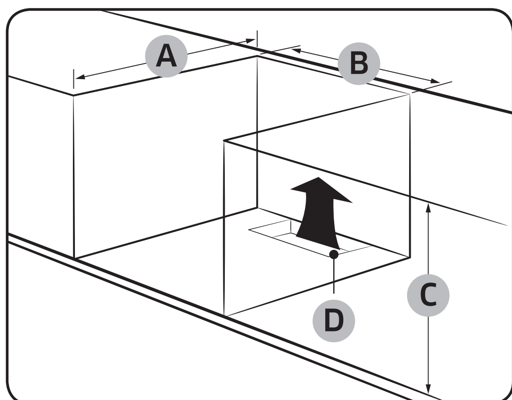
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(E)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Montaż





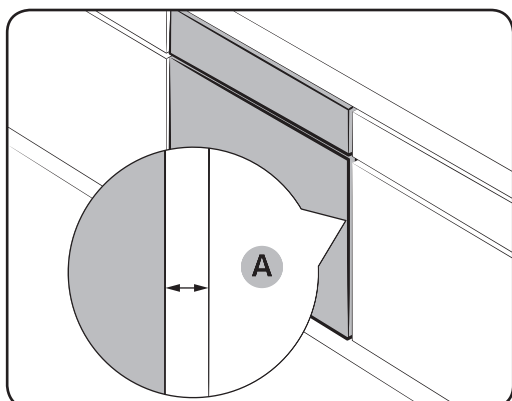
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

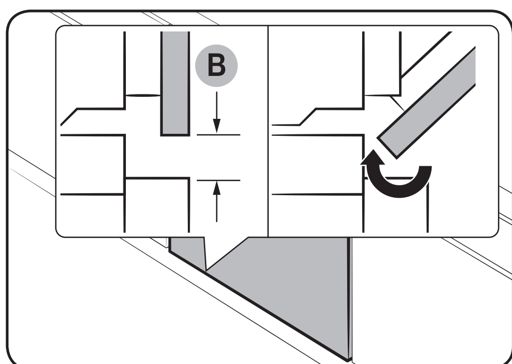
UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Montaż piekarnika

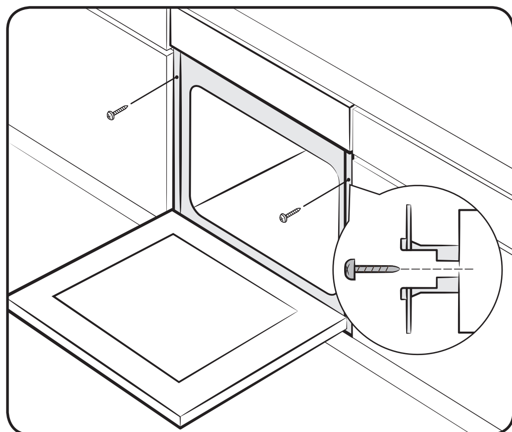


Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.





Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

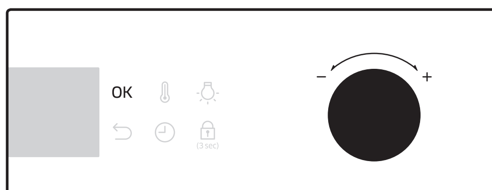
Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

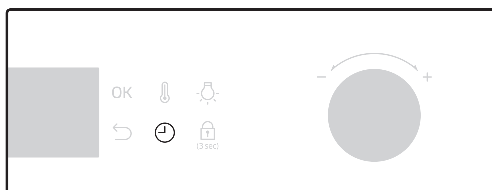
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Gdy wartość godzin miga, przekręć pokrętło wartości (po prawej stronie), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do wartości minut.



2. Gdy wartość minut miga, przekręć pokrętło wartości, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk ◴ przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Przed rozpoczęciem

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

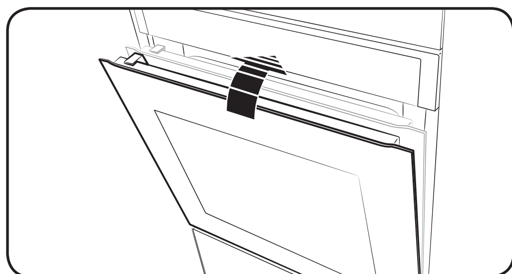
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200°C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).

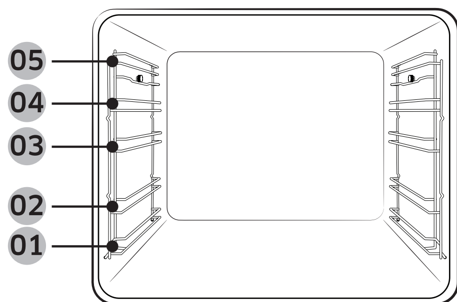


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



01 Półka 1
02 Półka 2
03 Półka 3
04 Półka 4
05 Półka 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.

Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Należy używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt rożna. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. **1.** Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. **2.** Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. **3.** Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) **4.** Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. **5.** Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: **1.** Wysuń prowadnice z piekarnika. **2.** Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. **3.** Zamknij drzwiczki piekarnika.
Separator	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie komory. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego.

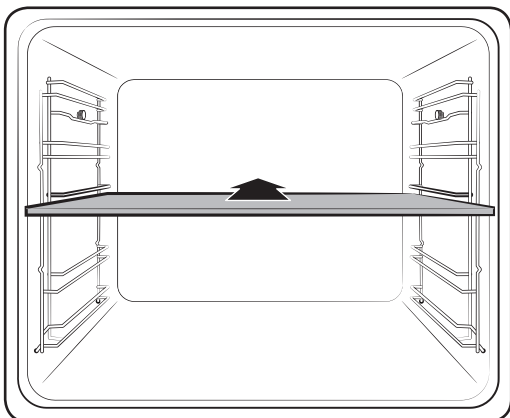
UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Tryb pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej komory do pieczenia dwóch różnych potraw lub po prostu wybrać jedną komorę do pieczenia.



Aby podzielić komorę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3. Piekarnik wykrywa separator i domyślnie uruchamia górną komorę.

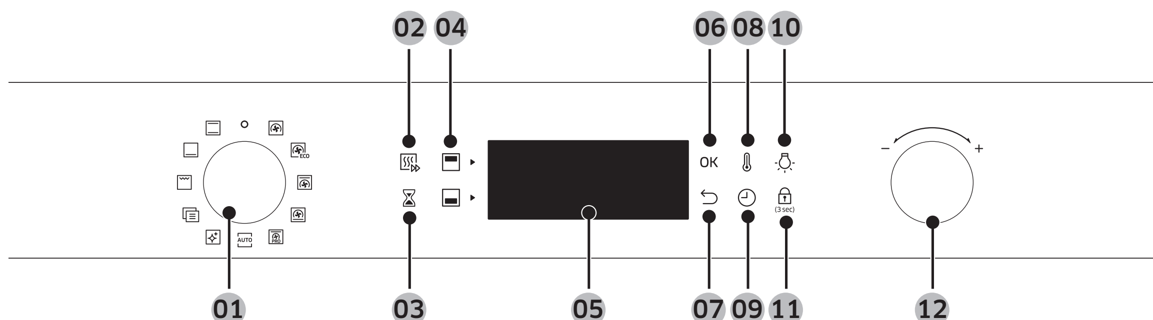
UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od przepisu. Więcej informacji można znaleźć w części Zasady przygotowywania potraw w niniejszej instrukcji obsługi.

Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Przełącznik trybów	Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
02	Szybkie podgrzewanie	Funkcja szybkiego podgrzewania szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. • Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. • Dostępne tylko w trybie pojedynczej komory. • Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100°C.
03	Timer	Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
04	Górna/dolna komora	Wskaźniki włączają się po umieszczeniu separatora. Można wybrać górną lub dolną komorę dla przepisu.
05	Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
06	OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
07	Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
08	Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
09	Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
10	Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
11	Blokada rodzicielska	Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokadę można wyłączyć, obracając pokrętło wyboru trybu do pozycji Off (Wył). Przytrzymanie przez 3 sekundy powoduje aktywowanie, a przytrzymanie przez 3 sekundy po raz kolejny powoduje dezaktywowanie panelu sterowania.

Obsługa

12 Pokrętło wartości	Pokrętło wartości umożliwia: • Ustawienie czasu lub temperatury pieczenia. • Wybranie pozycji w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Pieczenie automatyczne, Funkcja specjalna lub Grill • Wybranie rozmiaru porcji dla programów automatycznych.

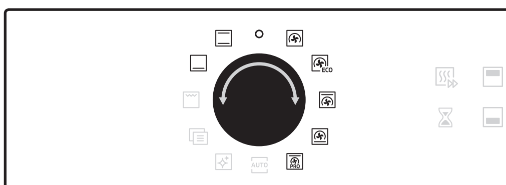
UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

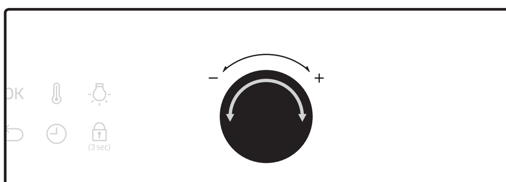
Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

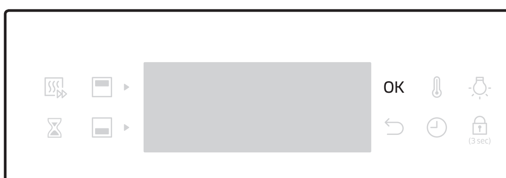
Temperatura



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Obróć pokrętło wartości, aby ustawić żądaną temperaturę.

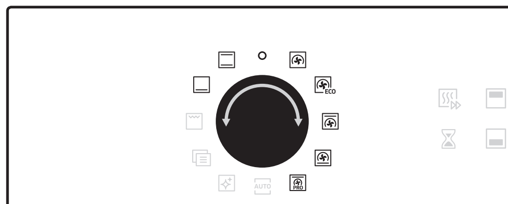


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

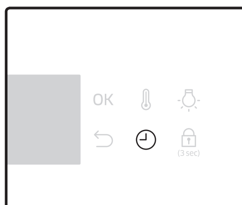
UWAGA

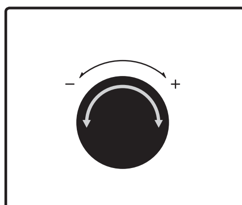
- Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk i wykonaj powyższe czynności.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

Czas pieczenia

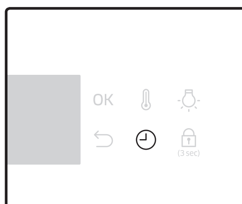


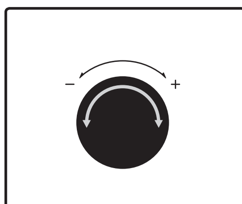
1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję.



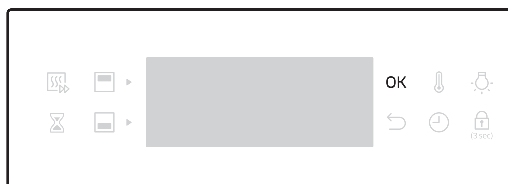


2. Naciśnij przycisk ⌚, a następnie przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas do 23 godzin i 59 minut.





3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk ⌚ i użyj pokrętła wartości, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji w części Opóźnione zakończenie.

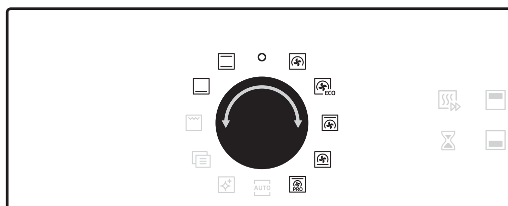


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

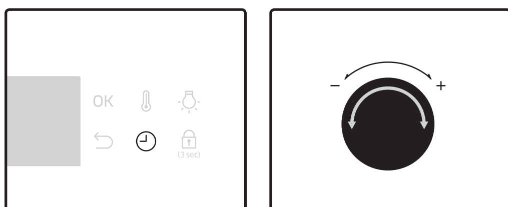
UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk ⌚ i wykonaj powyższe czynności.

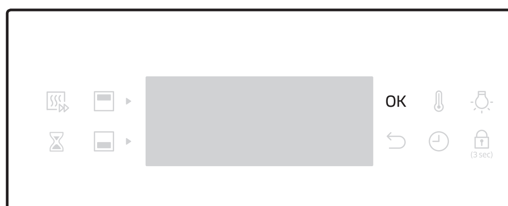
Czas zakończenia



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij dwukrotnie ikonę ◷ i przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie ikonę ◷ i wykonaj powyższe czynności.

Opóźnione zakończenie

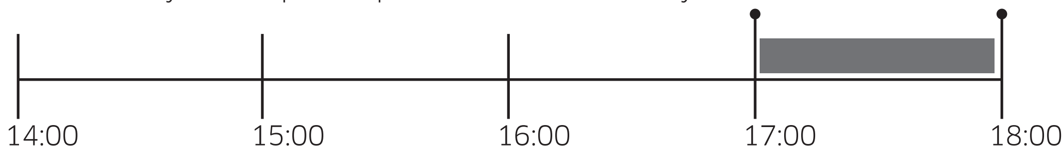
Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

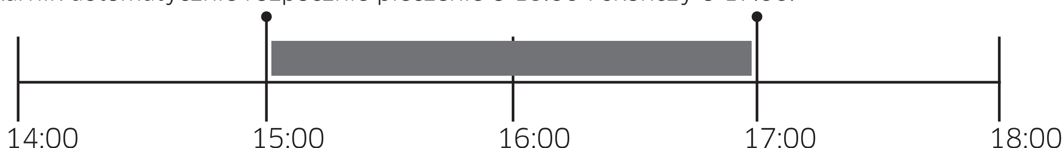
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



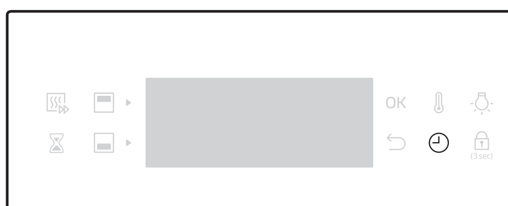
⚠ **PRZESTROGA**

- Funkcja Opóźnione zakończenie nie jest dostępna w trybie pieczenia podwójnego.
- Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

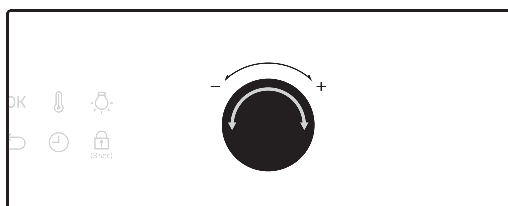
Obsługa

Kasowanie czasu pieczenia.

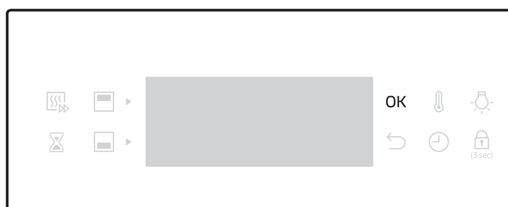
Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk ⌚, aby wyświetlić domyślny czas pieczenia.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Można też po prostu nacisnąć przycisk ↶.



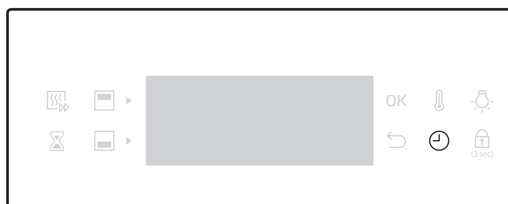
3. Naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

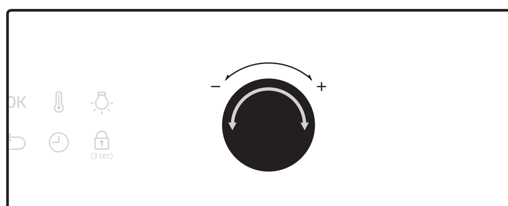
W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną komorę, dla której ma zostać skasowany czas pieczenia.

Kasowanie czasu zakończenia

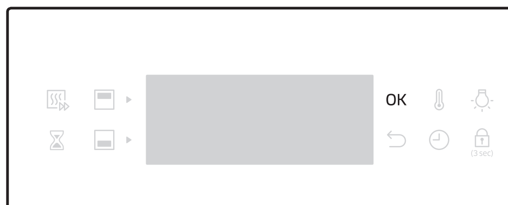
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie ikonę ◴, aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Możesz także nacisnąć ikonę ↩.



3. Naciśnij przycisk **OK**.

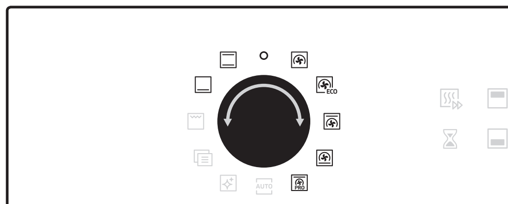
UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną komorę, dla której ma zostać skasowany czas zakończenia.

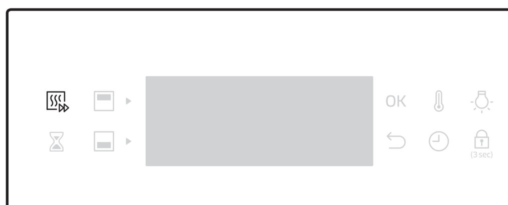
Obsługa

Obsługa

Tryby pieczenia (oprócz trybu Grill)



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części Częste ustawienia.



3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.



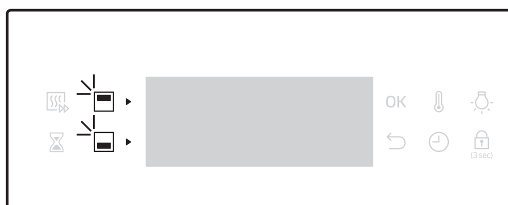
Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

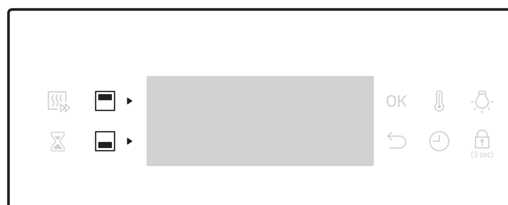
Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

Tryb pieczenia podwójnego

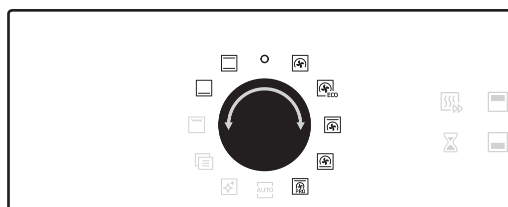
Dołączony separator służy do dzielenia komory pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednoczesne uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej komory do pieczenia.



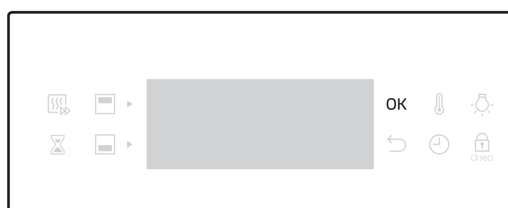
1. Aby podzielić komorę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3. Piekarnik wykrywa separator i domyślnie uruchamia górną komorę, a przyciski / świecą się.

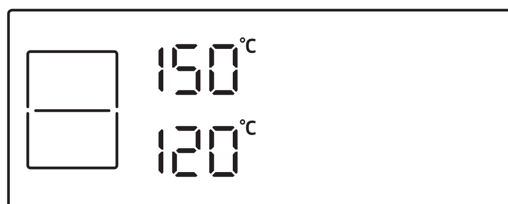


2. Naciśnij przycisk ▭, aby wybrać górną komorę, lub przycisk ▭, aby wybrać dolną komorę.



3. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.
4. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części Częste ustawienia.
5. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.





Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od trybu pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Zasady przygotowywania potraw w niniejszej instrukcji obsługi.

Tryby pieczenia (oprócz trybu Grill)

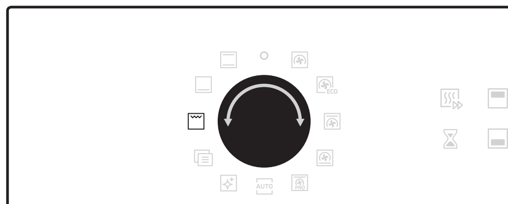
Funkcja szybkiego podgrzewania dostępna jest tylko przy okazji korzystania z odpowiednich trybów pieczenia i zakresów temperatur.

Tryb		Zakres temperatur (°C)			Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb jednej komory	Tryb dwóch komór		
			Górna	Dolna	
	Termoobieg	30-275	40-250	40-250	170
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.			

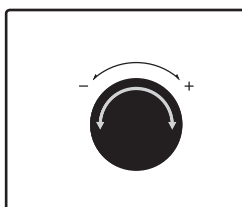
Obsługa

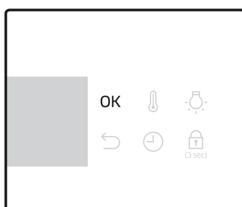
Tryb		Zakres temperatur (°C)			Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb jednej komory	Tryb dwóch komór		
			Górna	Dolna	
	Tryb konwencjonalny	30-275	–	–	200
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.			
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	40-275	40-250	–	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).			
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	40-275	–	40-250	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.			
	Podgrzewanie od dołu	100-230	–	40-250	190
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.			
PRO	Pieczenie wstępne	80-200	–	–	160
		W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220°C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.			
ECO	Eco Termoobieg	30-275	–	–	170
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania. **UWAGA** Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1			

Tryby pieczenia (Grill)

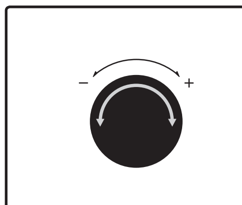


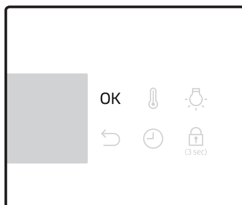
1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję .





2. Użyj pokrętła wyboru trybu, aby wybrać pozycję Duży grill (G 1) lub Grill ekologiczny (G 2), a następnie naciśnij przycisk **OK**.

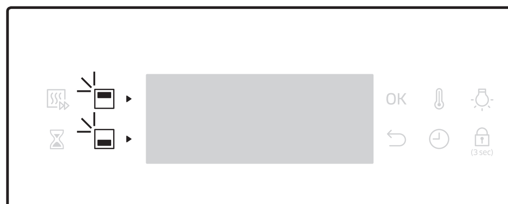




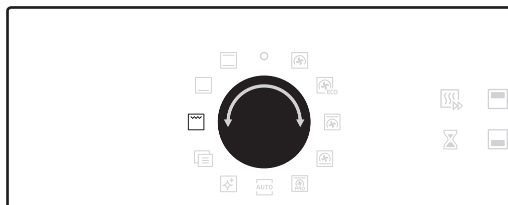
3. Użyj pokrętła wartości, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Tryb pieczenia podwójnego

Tryb pieczenia podwójnego jest przydatny do oszczędzania energii podczas grillowania małych porcji. Domyślnie opcja dużego grilla jest dostępna tylko dla górnej komory, ponieważ piekarnik korzysta tylko z górnego elementu grzejnego.

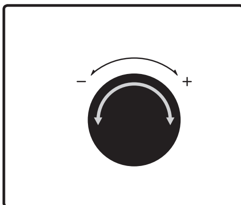


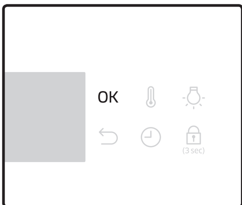
1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego.



2. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję .
   Domyślnie tylko pozycja Duży grill (G 1) jest wybierana automatycznie.

Obsługa





3. Użyj pokrętła wartości, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Tryby pieczenia (Grill)

Tryb		Zakres temperatur (°C)			Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb jednej komory	Tryb dwóch komór		
			Górna	Dolna	
G 1	Duży grill	100-300	40-250	–	240
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).			
G 2	Grill ekologiczny	100-300	–	–	240
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.			

Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego

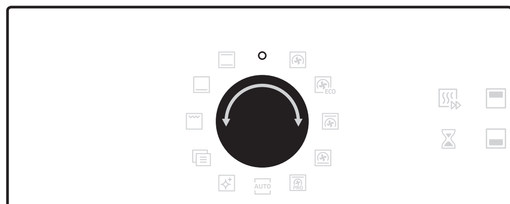
Można używać jednocześnie górnej i dolnej komory do różnych operacji pieczenia.
W trybie pieczenia podwójnego zakres temperatur jednej komory zależy od ustawień temperatury drugiej komory. Na przykład możliwość smażenia w górnej komorze będzie ograniczona pod względem temperatury przez operację wykonywaną w dolnej komorze. Jednak w obu komorach ustawienia temperatury są ograniczone do zakresu od minimum 40 do maksimum 250.

Jeśli dla górnej komory ustawiono (°C)	Limit dla dolnej komory wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Obsługa

Jeśli dla dolnej komory ustawiono (°C)	Limit dla górnej komory wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

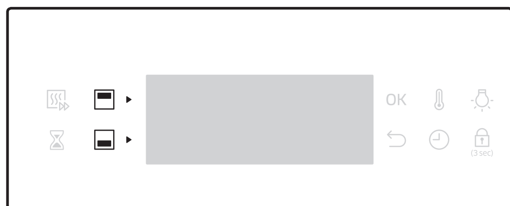
Zatrzymywanie pieczenia



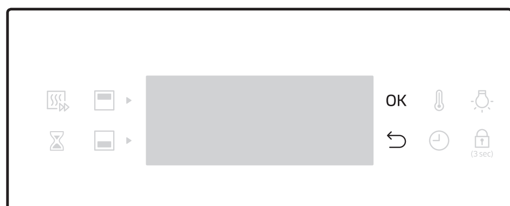
Podczas pieczenia przekręć pokrętło wyboru trybów do pozycji „○”. Piekarnik wyłączy się w ciągu kilku sekund. Dzieje się tak dlatego, że aby uniknąć przyjęcia nieprawidłowych poleceń, piekarnik czeka przez kilka sekund, aby umożliwić poprawienie wyboru.

Zatrzymywanie pieczenia w pojedynczej komorze

Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją, aby zatrzymać pieczenie w trybie pieczenia podwójnego.



1. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną komorę, lub przycisk , aby wybrać dolną komorę.

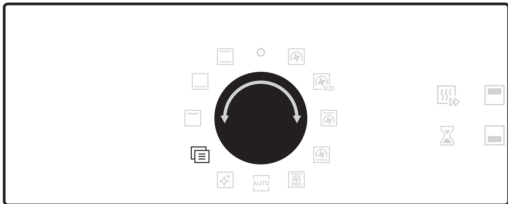


2. Naciśnij przycisk , a następnie **OK**. Piekarnik zatrzyma pieczenie w wybranej komorze.

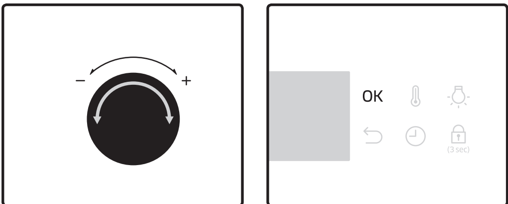
Obsługa

Funkcja specjalna

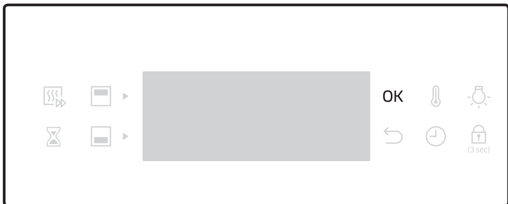
Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia. Funkcje specjalne nie są aktywne w trybie pieczenia podwójnego.



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlona domyślna temperatura.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części Częste ustawienia.

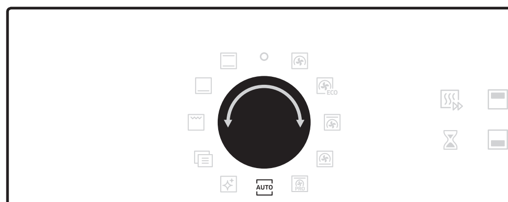


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić funkcję.

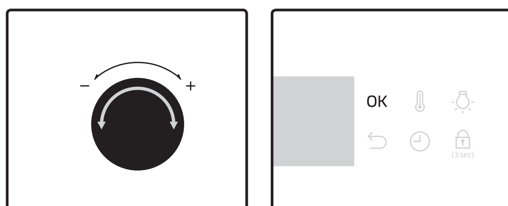
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Utrzymywanie temperatury	40-100	80	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
F 2	Podgrzewanie talerza	30-80	60	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.

Programy automatyczne

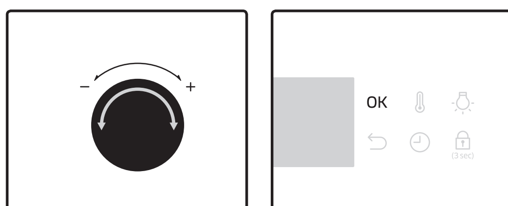
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 50 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję AUTO.

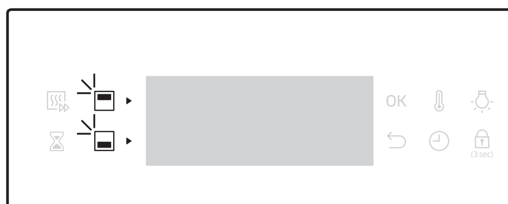


2. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

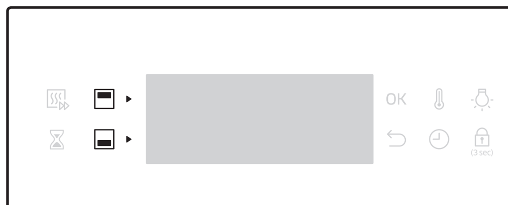


3. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

Tryb pieczenia podwójnego



1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego. Zostaną aktywowane ustawienia domyślne górnej komory.

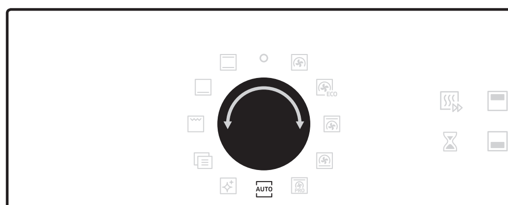


2. Naciśnij przycisk ▀, aby wybrać górną komorę, lub przycisk ▄, aby wybrać dolną komorę.

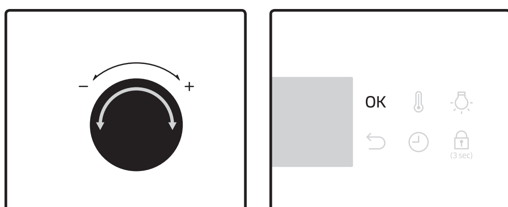
Obsługa



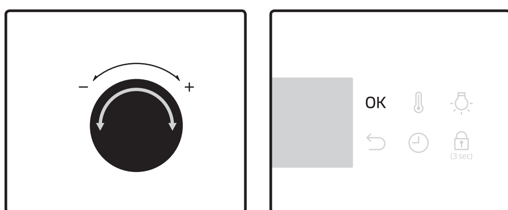
Obsługa



3. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję AUTO.



4. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać program dla górnej komory, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



5. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
6. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

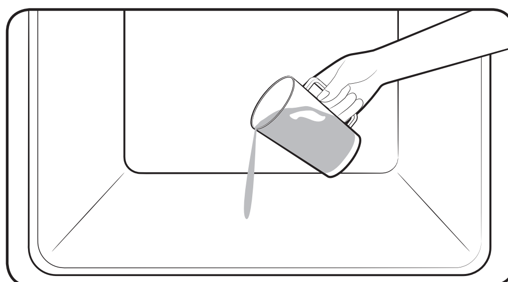
UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części Programy automatyczne w niniejszej instrukcji obsługi.

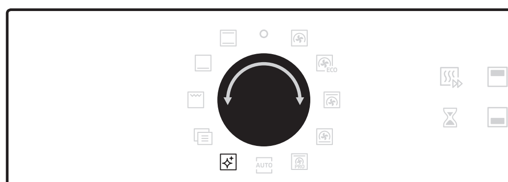
Obsługa

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

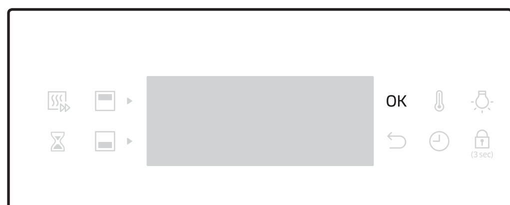


1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki piekarnika.

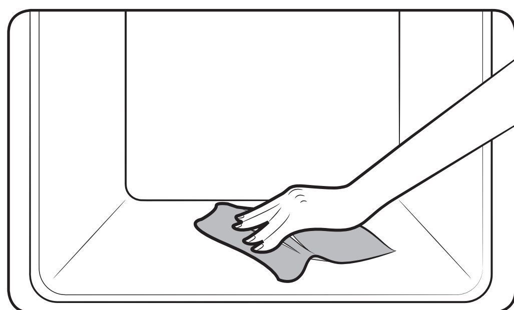


2. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję ✧.





3. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

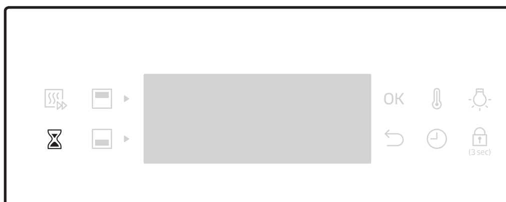
UWAGA

- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Funkcja czyszczenia nie zostanie uruchomiona, jeśli wnętrze piekarnika jest gorące. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

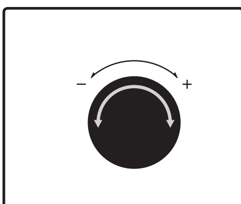


Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk ⌛.



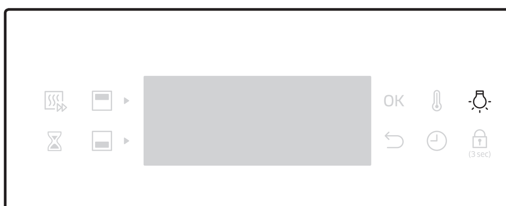


2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

- Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu piekarnika pojawi się migający komunikat „00:00".
- W dowolnej chwili można zmienić ustawienia timera.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



- Aby wyciszyć dźwięk, dotknij opcji Oven Light (Oświetlenie piekarnika) i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie dotknij opcji Oven Light (Oświetlenie piekarnika) i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.



NV75J5540RS_EO_DG68-00616A-02_PL.indd 40 2015-05-20 11:29:07

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Hamburgery*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Kurczak, pierś	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lazania	Druciana podstawka	3		180-200	45-50

Inteligentne pieczenie

NV75J5540RS_EO_DG68-00616A-02_PL.indd 44 2015-05-20 11:29:08

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Pieczenie wstępne

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

Inteligentne pieczenie

ECO Termoobieg

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bezy, 0,2-0,3 kg	Blacha uniwersalna	2	90-100	100-140
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone kawałki ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Pieczenie podwójne

Przed użyciem funkcji pieczenia podwójnego należy umieścić w piekarniku separator. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

W poniższej tabeli przedstawiono 5 programów pieczenia podwójnego, które zalecamy do podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Użycie funkcji pieczenia podwójnego pozwala na jednoczesne przygotowanie dania głównego oraz przystawki lub deseru.

- Podczas korzystania z funkcji pieczenia podwójnego można wydłużyć czas podgrzewania wstępnego.

Nr	Komora	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
1	Górna	Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolna	Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18
2	Górna	Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220-230	13-18
	Dolna	Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Górna	Pieczywo typu pita	Blacha uniwersalna	4		230-240	13-18
	Dolna	Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Górna	Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35
	Dolna	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Górna	Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 4		210-230	15-20
	Dolna	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia i wypiekania.

Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

Programy automatyczne od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy.		
A 3	Pieczony makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 6	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		
A 7	Rogaliki	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj rogaliki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku tacy.		
A 10	Biały chleb	0,6-0,7	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		
A 11	Chleb wieloziarnisty	0,8-0,9	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		
A 12	Bułki	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 13	Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		

Inteligentne pieczenie

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Potrawa</th><th>Waga (kg)</th><th>Akcesoria</th><th>Poziom</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 14</td><td rowspan="2">Babeczki</td><td>0,5-0,6</td><td>Blacha uniwersalna</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 15</td><td rowspan="2">Biszkopt</td><td>0,5-0,6</td><td>Druciana podstawka</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 16</td><td rowspan="2">Babki</td><td>0,7-0,8</td><td>Druciana podstawka</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 17</td><td rowspan="2">Holenderski biały chleb</td><td>0,7-0,8</td><td>Druciana podstawka</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 18</td><td rowspan="2">Podstawa do ciasta owocowego</td><td>0,4-0,5</td><td>Druciana podstawka</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 19</td><td rowspan="2">Brownie</td><td>0,7-0,8</td><td>Druciana podstawka</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 20</td><td rowspan="3">Pieczona polędwica wołowa</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Druciana podstawka + blacha uniwersalna</td><td>2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 21</td><td rowspan="3">Wolno gotowana pieczeń wołowa</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Druciana podstawka + blacha uniwersalna</td><td>2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.</td></tr>
</table>

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 22	Kotlety z baraniny	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		
A 23	Udo jagnięce z kością	1,0-1,5	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3
		1,5-2,0		1
		Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.		
A 24	Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką	0,8-1,0	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3
		1,0-1,2		1
		Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
A 25	Żeberka wieprzowe	0,8-1,0	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3
		1,0-1,2		1
		Umieść żeberka wieprzowe na drucianej podstawce.		
A 26	Kurczak, cały	0,9-1,1	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść na podstawce piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.		
A 27	Kurczak, pierś	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawce.		
A 28	Udka kurczaka	0,6-0,8	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,8-1,0		1
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na blasze.		

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 29	Pierś z kaczki	0,3-0,4	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,4-0,5		1
		Umieść piersi z kaczki na podstawce tłuszczem ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.		
A 30	Filet z pstrąga	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		
		Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.		
A 31	Pstrąg	0,3-0,5	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		1
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawce obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.		
A 32	Sola	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.		
A 33	Filet z łososia	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawce skórą ku górze.		
A 34	Pieczone warzywa	0,4-0,6	Blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 35	Pieczone połówki ziemniaków	0,6-0,8	Blacha uniwersalna	3
		0,8-1,0		
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 36	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
A 37	Mrożone kawałki ziemniaków	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze.		
A 38	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku tacy drucianej. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.		
A 39	Pizza domowa	0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0-1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 40	Fermentacja ciasta drożdżowego	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-0,8		
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki. Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta na pizzę i ciasta, a drugie ustawienie do przygotowywania ciasta chlebowego.		

Inteligentne pieczenie

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 10 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Można używać tylko dolnej lub górnej komory, albo górnej i dolnej komory jednocześnie.
Program zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.
Wszystkie programy automatyczne pieczenia podwójnego obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania.
Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zawsze używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu jedzenia.

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Potrawa</th><th>Waga (kg)</th><th>Akcesoria</th><th>Poziom</th></tr>
<tr><td colspan="5">Górna</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Zapiekanka ziemniaczana</td><td>1,0-1,5</td><td>Druciana podstawka</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Lasagne</td><td>1,0-1,5</td><td>Druciana podstawka</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 3</td><td rowspan="3">Udka z kurczaka</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Druciana podstawka + blacha uniwersalna</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 4</td><td rowspan="3">Pieczone połówki ziemniaków</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Blacha uniwersalna</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.</td></tr>
</table>

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 5	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
Dolna				
A 1	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		
A 2	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku tacy.		
A 4	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż podstawkę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.		
A 5	Pizza domowa	0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0-1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		

Inteligentne pieczenie

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna + blacha uniwersalna	1+4		140	32-37
Biszkopt beztłuszczowy	Taca druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta *(powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta **(powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.
** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (maks.)	1-2
Burgery wołowe* (12 szt.)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu

Inteligentne pieczenie

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki	800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek
Instrukcje	Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki	800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku
Instrukcje	Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml rosołu wołowego, 150 g suchych płatów makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżeczce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii

Instrukcje Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Szarlotka

Składniki

- Ciasto: 275 g mąki, 1/2 łyżki soli, 125 g bardzo drobnego cukru białego, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- Nadzienie: 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki cynamonu, 50 g rodzynków bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min.
Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).
Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach 3/4 x 3/4 cm. Polej jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć.
Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.



Quiche Lorraine

Składniki
- Ciasto: 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- Nadzienie: 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka, ubite, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje
Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

Składniki
- Przybranie: 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku
- Owoce: 600 g mieszanych owoców

Instrukcje
Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Pizza domowa

Składniki
- Ciasto na pizzę: 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
- Przybranie: 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera

Instrukcje
Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.



Pieczona polędwica wołowa

Składniki 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku

Instrukcje Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

Składniki 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 dużych ząbków czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek

Instrukcje Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

Składniki 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek

Instrukcje Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE**

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200°C.

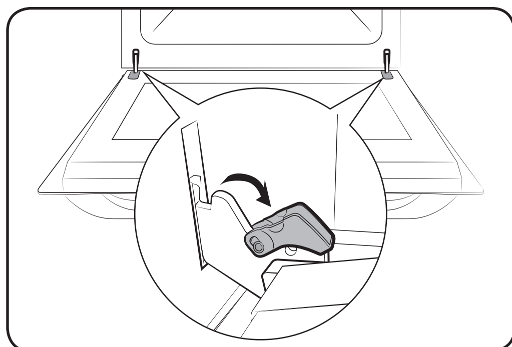
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

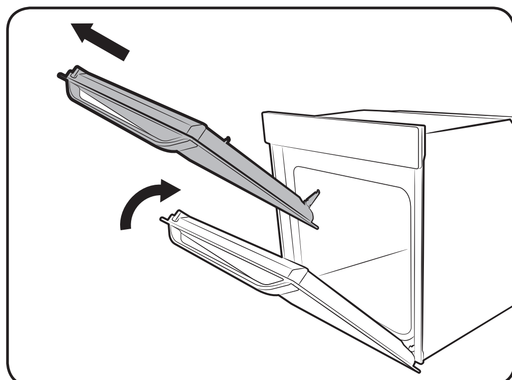
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

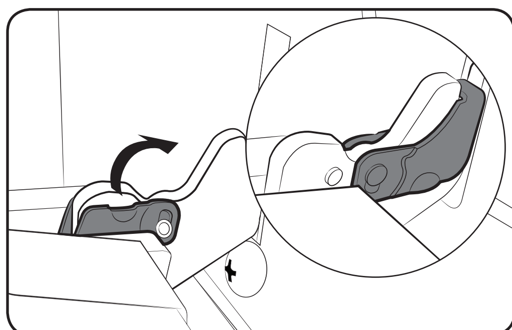
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

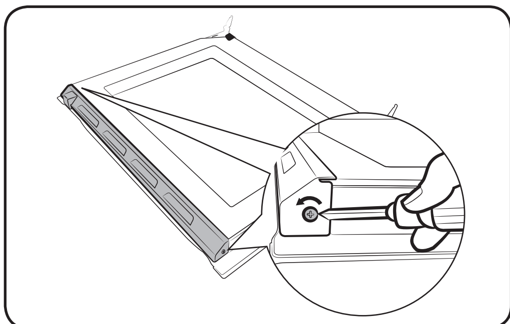


4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

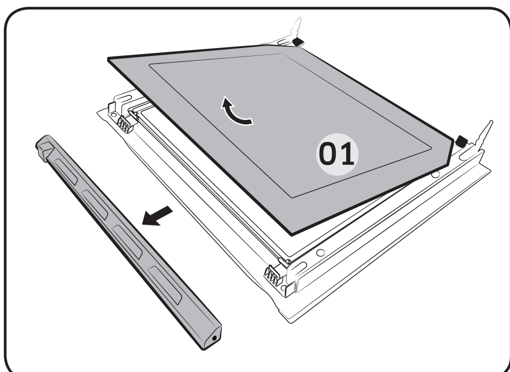
Konserwacja

Szyba drzwiczek

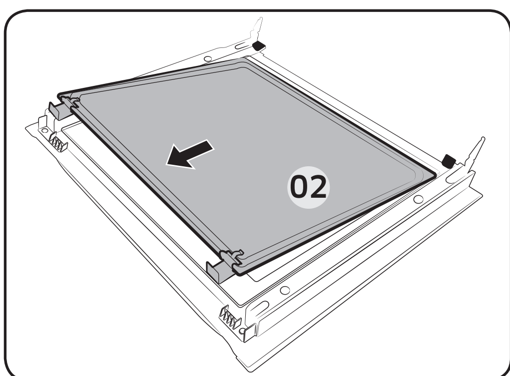
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



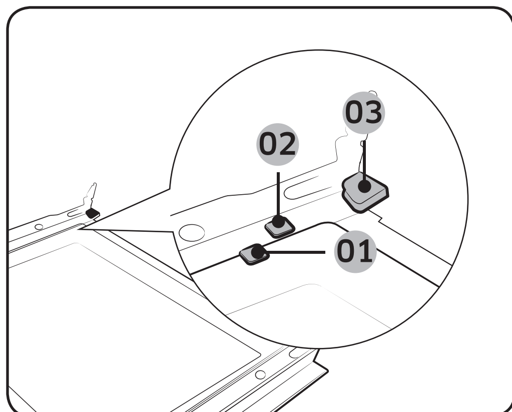
1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.



2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki.
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.

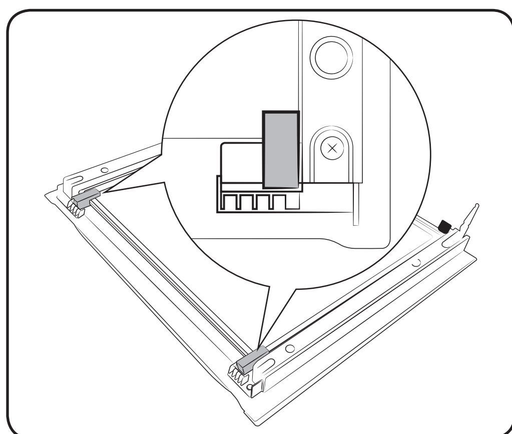


4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3

6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
   - Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzask mocujący 3 w tej kolejności.



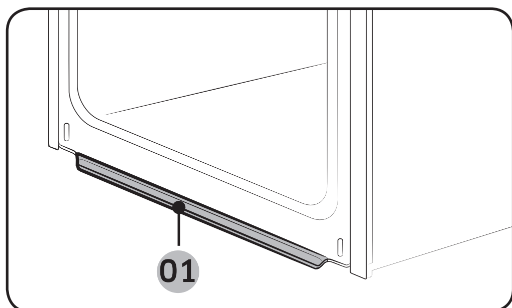
7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

Konserwacja

Zbiornik na wodę



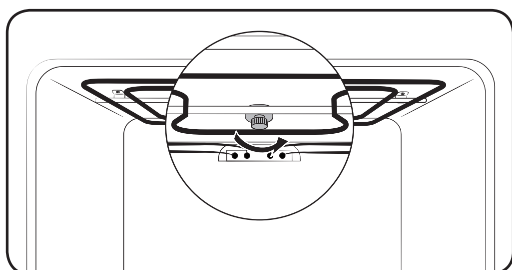
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

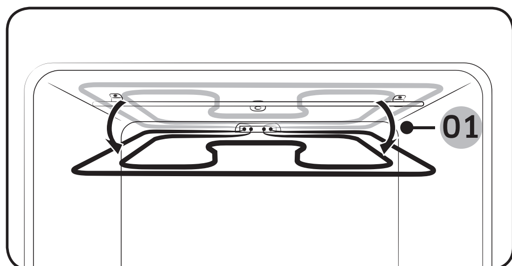
⚠ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika wody, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Sufit (tylko niektóre modele)

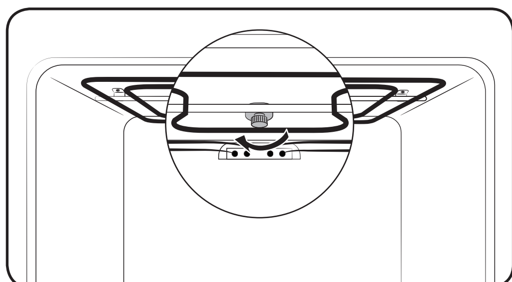


1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.



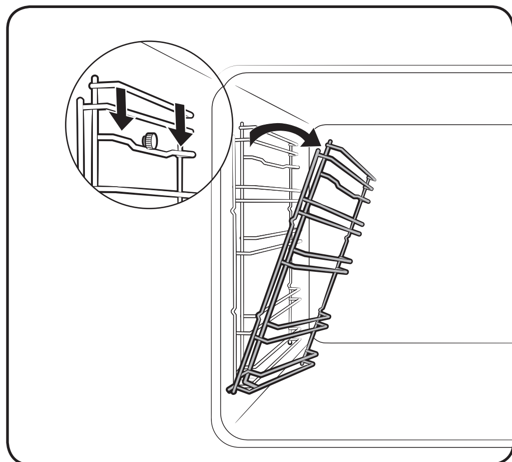
01 Około 12º

2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.

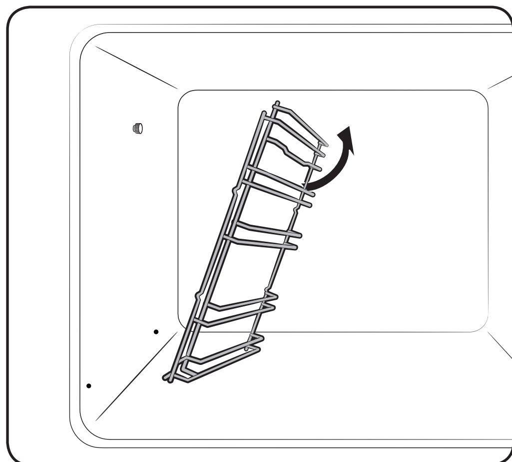


3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45º.



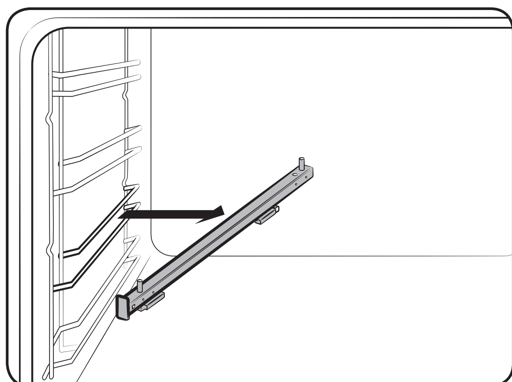
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

UWAGA

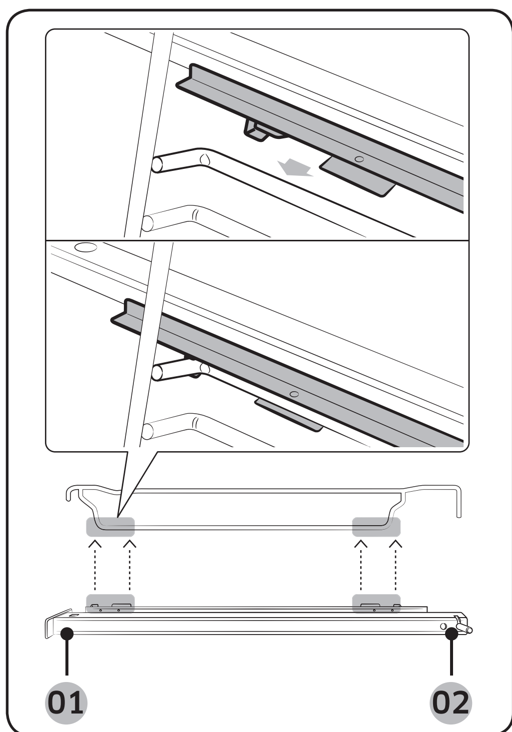
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Konserwacja

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



01 Przód
02 Tył

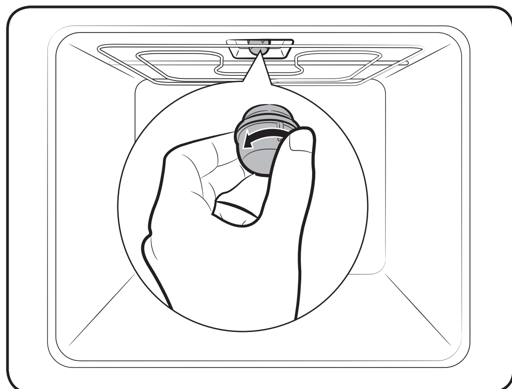
4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.
   Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

UWAGA

Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 2 prowadnicy bocznej.

Wymiana

Żarówki

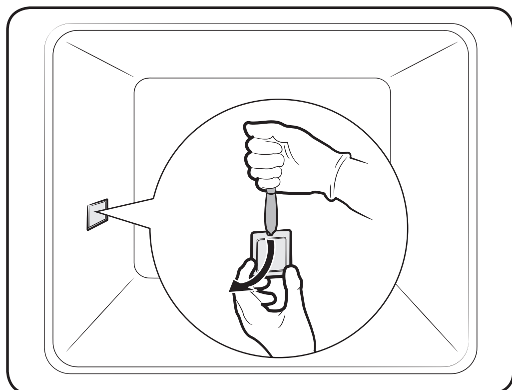


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W/220-240 V odpornych na temperaturę do 300°C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Boczne oświetlenie piekarnika.



1. Przytrzymaj dolną krawędź osłony bocznego oświetlenia piekarnika jedną ręką i użyj płaskiego i ostrego narzędzia, takiego jak nóż kuchenny, aby zdjąć osłonę w sposób przedstawiony na ilustracji.
2. Wymień lampkę boczną piekarnika.
3. Zamontuj osłonę oświetlenia.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz • Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo • Jeśli wentylator chłodzący nie działa • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu. • Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują są resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza • Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika. • Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	• W niektórych przypadkach może występować woda lub para w zależności od przygotowywanego pożywienia. Nie oznacza to awarii produktu.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte • Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo • Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. • Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. • Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy • Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. • Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	• Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnik rozgrzewa się.	• Dzieje się tak dlatego, że czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Zapach spalenizny podczas czyszczenia pirolitycznego.	• Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc może pojawić się zapach spalonych resztek jedzenia.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	• Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	• Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo	• Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.

Problem	Przyczyna	Działanie
Tryb pojedynczej komory nie działa.	• Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku	• Wyjmij separator i użyj funkcji.

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Znaczenie</th><th>Działanie</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Awaria blokady drzwiczek</td><td rowspan="6">Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="3">Awarie czujników</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>Występuje tylko podczas zapisu/ odczytu EEPROM</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny</td><td>Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Problem z przyciskiem
Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.</td><td>Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.</td></tr>
</table>

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.	Separator nie może być wyjmowany podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105°C – 16 godzin • Od 105°C do 240°C – 8 godzin • Od 245°C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Rozwiązywanie problemów

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75J5540RS
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)	95,4
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii $_{\text{na komorę elektryczną}}$)	0,99 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii $_{\text{na komorę elektryczną}}$)	0,83 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	elektryczność
Ilość na komorę (V)	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)	41,3 kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami nr 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5–10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.



ZAPYTNIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00616A-02